

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



Evite enfermedades después de inundaciones y tormentas

Tire a la basura cualquier alimento que:

- Ha estado en un refrigerador sin funcionar durante 4 horas o más.
- Tiene un color, olor o textura raro.
- Pudo haber estado en contacto con el agua de una inundación.
- Ha estado a temperatura ambiente durante más de 2 horas.
- Latas de comida que están dañadas, abiertas o infladas.

Lo que debe hacer:

- Lávese las manos a menudo con agua y jabón o use un limpiador de manos a base de alcohol.
- La comida que se ha descongelado y tiene hielo o está a 40° F de temperatura o menos puede volver a congelarse o cocinarse. El volver a congelarla puede afectar la calidad (no la seguridad) del alimento.

LO QUE NO DEBE HACER:

- No utilice agua contaminada para beber, preparar fórmula para bebé, lavar o preparar alimentos, lavarse las manos, lavarse los dientes, lavar los platos ni hacer hielo.
- No le dé la comida echada a perder a sus mascotas, ya que éstas pueden enfermarse al igual que las personas.

Proteja a su familia. Protéjase usted mismo. ¡Evite enfermedades!